Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 15:22:06
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cdbfe39277f24a

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

_____ Л.В. Крылова

«_28_» ___февраля___ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03.01 ДИЕТОЛОГИЯ И ДИЕТОТЕРАПИЯ

(шифр, название учебной дисциплины в соответствии с учебным планом)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа магистратуры

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код, наименование)

Профиль: нет

(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 2 курс
заочная форма обучения 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа дисциплины «Диетология и диетотерапия для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработано в соответствии с учебным планом, утверждено Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
- в 2024 г. – для очной формы обучения
- в 2024 г. – для заочной формы обучения

Разработчик: Владимиров Сергей Владимирович, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «26» февраля 2024 года № 14

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кошавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «26» февраля 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Владимиров С.В., 2024 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 г

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль:
нет</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>зимняя, летняя сессии</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>18 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2;
самостоятельной работы обучающегося – 1,84</td><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа магистратуры</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>18 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>33,1 час.</td><td>55,1 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>ЗТМК</td><td>ЗТМК</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контроля</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 36/33,1
для заочной формы обучения – 12/55,1

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: формирование является ознакомление студентов с современными физиологически обоснованными подходами в диетотерапии, изучение терапевтических эффектов действия различных нутриеитов при различных видах патологии, приобретение практических навыков разработки диет.

Задачи учебной дисциплины: предоставление студентам теоретических знаний и практических умений по применению современных видов диетотерапии при различных заболеваниях и разработка диет для профилактики заболеваний.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «Диетология и диетотерапия» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин: Технология продукции ресторанного хозяйства. «Физиология питания», «Технология продукции лечебно-профилактического питания», «Пищевые и диетические добавки», «Нутрициология».

Является основополагающей для изучения дисциплин: «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Физико-химические основы технологии продуктов питания».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1$_{ПК-1}$ Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2$_{ПК-1}$ Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные закономерности и принципы лечебного питания;
- лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения;
- характеристику и назначение диет;
- характеристику и назначение рационов лечебно-профилактического питания;
- особенности лечебно-профилактического питания и разные направления современной нутрициологии, альтернативные виды питания;
- современные требования к организации питания детей разного возраста.

уметь:

- подбирать рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки для разных диет и рационов;
- разрабатывать лечебно-профилактические и диетические рационы, а также рационы для питания детей разного возраста;
- профессионально-мастерски вырабатывать кулинарную продукцию лечебно-профилактического назначения.

владеть:

- навыками по работе с нормативными документами, каталогами и другой технической документацией

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Диетология и диетотерапия

Смысловой модуль 1 Современные научные основы и принципы лечебного питания.

Тема 1. Научные основы диетического питания.

Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.

Смысловой модуль 2. Характеристика лечебных диет и технология блюд для диетического питания.

Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания.

Тема 4. Технологии блюд для диетического питания.

Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания.

Тема 5. Лечебно-профилактические рационы.

Тема 6. Альтернативные виды питания.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
Модуль 1. Диетология и диетотерапия												
Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы лечебного питания												
Тема 1. Научные основы диетического питания	13	4	4		-	5	11	1	1	-	-	9
Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения	13	4	4		-	5	11	1	1	-	-	9
Итого по смысловому модулю 1	***26***	***8***	***8***		***-***	***10***	***22***	***2***	***2***	***-***	***-***	***18***
Смысловой модуль 2. Характеристика лечебных диет и технология блюд для диетического питания												
Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания	13	4	4		-	5	11	1	1	-	-	9
Тема 4. Технологии блюд для диетического питания	13	4	4		-	5	11	1	1	-	-	9
Итого по смысловому модулю 2	***26***	***8***	***8***		***-***	***10***	***22***	***2***	***2***	***-***	***-***	***18***
Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания												
Тема 5. Лечебно-профилактические	8	1	1		-	6	11	1	1	-	-	9

рационы												
Тема 6. Альтернативные виды питания	9,1	1	1		-	7,1	11,8	1	1	-	-	10,1
Итого по смысловому модулю 3	***17,1***	***2***	***2***		***-***	***13,1***	***23,1***	***2***	***2***	***-***	***-***	***19,1***
Всего по смысловым модулям	**69,1**	**18**	**18**	**-**	**-**	**33,1**	**67,1**	**6**	**6**	**-**	**-**	**55,1**
Катт	*2,9*	-	-	-	*2,9*	-	*0,9*	-	-	-	*0,9*	-
Каттэк	-	-	-	-	-	-	*2*	-	-	-	*2*	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	*2*	-	-	-	*2*	-
Всего часов	**72**	**18**	**18**	**-**	**2,9**	**33,1**	**72**	**6**	**-**	**6**	**4,9**	**55,1**

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Научные основы диетического питания	4	1
2	Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения	4	1
3	Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания	4	1
4	Тема 4. Технологии блюд для диетического питания	4	1
5	Тема 5. Лечебно-профилактические рационы	1	1
6	Тема 6. Альтернативные виды питания	1	1
Всего:		18	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

Номе рп/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
Всего:			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Научные основы диетического питания	5	9
2	Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения	5	9
3	Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания	5	9
4	Тема 4. Технологии блюд для диетического питания	5	9
5	Тема 5. Лечебно-профилактические рационы	6	9
6	Тема 6. Альтернативные виды питания	7,1	10,1
Всего:		**33,1**	**55,1**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины «Организация производства на предприятиях питания» используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом и выполняются на компьютере или в электронной среде Moodle;

− экзамен проводится в письменной форме на компьютере в электронной среде Moodle, возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Темы рефератов

1. Разработка рекомендаций с использованием целебных свойств овощей в новых видах диетической продукции
2. Роль соков в профилактике и лечении заболеваний
3. Дикорастущие травы и ягоды как важный фактор лечебного питания
4. Новое в технологии диетических хлебобулочных изделий
5. Роль вкусовых добавок - специй, пряностей, приправ в диетическом питании
6. Использование новых видов сахарозаменителей и подсластителей в разработке диетической продукции
7. Разработка новых кисломолочных продуктов с функциональными свойствами
8. Разработка рекомендаций с использованием рыбы и морепродуктов в лечении и профилактике заболеваний
9. Новое в технологии диетической продукции из мяса и птицы
10. Разработка технологии мучных кондитерских изделий с заданными свойствами
11. Особенности технологии блюд и изделий с радиопротекторными свойствами
12. Разработка технологии продукции сниженной калорийности

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ НАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебнойдисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 2-5)	3	12
- тестирование (темы 1-5)	2	10
- контрольная работа (ТМК 1, 2, 3, включено в темы 1,4,5)	6	18
Итого за семестр	*100*	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-4)	4	20
- тестирование (темы 1-4)	4	20
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к зачету

1. Принципы диетпитания.
2. Реализация принципов механического, химического и термического щажения.
3. Тактика диетотерапии. Использование принципов тренировок.
4. Лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения,
5. Характеристика диет № 1,2,5,8,7,10,15. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
6. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
7. Характеристика разгрузочных и специальных диет.
8. Характеристика продуктов для функционального питания.
9. Новые виды кисломолочных продуктов в диетпитании.
10. Новые виды хлебобулочных изделий для лечебного питания.
11. Ассортимент и технология приготовления в диетическом питании:

- соусов;
- блюд из мяса;
- блюд из морепродуктов;
- блюд из рыбы;
- крупяных блюд.

12. Использование дикорастущего сырья в пищевых и лечебно-профилактических целях.
13. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами.
14. Характеристика видов лечебно-профилактического питания.
15. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
16. Функциональные продукты питания.
17. Мировые концепции диетотерапии.
18. Особенности и характеристика альтернативных видов питания

- кембриджское питание;
- вегетарианство;
- сыроядение;
- молекулярная кухня;
- раздельное питание;
- целебное питание.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Итого
Смысловой модуль I		Смысловой модуль II		Смысловой модуль III		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т5	
10	10	20	20	15	25	100

Т1. Т2 - темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4 - темы смыслового модуля №2;
Т5, Т6- темы смыслового модуля №3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличные знания материала с незначительным количеством неточностей

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
75-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом твердые знания материала с незначительным количеством ошибок (до 10-15%)
74-60	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохие знания, материала, но со значительным количеством недостатков, что минимальным критериям
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – плохие результаты по изученному материалу. Недостаточные для удовлетворительной оценки и требует дополнительного изучения материала и повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Коршунова А. Ф. Пищевые и диетические добавки [Текст] : утв. Учеб.-метод. Советом учеб. пособие для студентов подгот. "Технология продукции и орг. обществ, питания" специализации "Технологии в рестор. хоз-ве" оч. и заоч. формы ооучения / А. Ф. Коршунова, А. С. Гета : М-во образования и науки ДНР. ГО ВПО "Донец, нац. ун-т экономики и торгонли им. Михаила Туган-Барановского". Каф. технологии в рестор, хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — 281с.

2. Коршунова А.Ф., Кравченко Н.В. Диетология и диетотерапия [Текст]: учеб. пособие для студентов напр. подгот. 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания". ОУ «магистратура», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец, нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . —Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная:

1. Левченко М.Н. Технология продукции диетические [Электронный ресурс] : опорный конспект лекций для самостоятельного изучения курса студентами оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», специализации «Технол. в ресторан, хоз-ве» А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР. Гос. орг. высш. проф. образования "Донец, нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан, хоз-ве - Донецк : ДонНУЭТ. 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Тутельян В.А. Лечебное питание: современные подходы *к* стандартизации диетотерапии [Текст] М-во здравоохранения и социального развития Российской Федерации. Российская акад. мед. наук, Науч.-исслед. ин-т питания РАМН, Нац. ассоц. диетологов и нугрициологов . под ред. В. А. Тутельяна [и др.]. - Москва : Династия, 2010. - 301 с.

Учебно-методические издания:

1. Левченко М.Н. Технология продукции диетические [Электронный ресурс] : опорный конспект лекций для самостоятельного изучения курса студентами оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», специализации «Технол. в ресторан, хоз-ве» А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР. Гос. орг. высш. проф. образования "Донец, нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан, хоз-ве - Донецк : ДонНУЭТ. 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Коршунова А.Ф., Кравченко Н.В. Диетология и диетотерапия [Текст]: учеб. пособие для студентов напр. подгот. 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания". ОУ «магистратура», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец, нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . —Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Левченко, М. Н. Диетология и диетотерапия [Электронный ресурс] : средства диагностики знаний студентов. Тесты для студентов направления подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", ОУ «магистратура», оч. и заоч. форм обучения / М. Н. Левченко, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО

"Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Диетология и диетотерапия [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОУ "магистратура", оч. и заоч. формы обучения / М. Н. Левченко, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Ф-т ресторан.-гостинич. бизнеса, Каф. туризма . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Unilib UC : автоматизир. библ. информ. система : версия 2.110 // Научная библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003– . – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей в локальной сети НБ ДОННУЭТ. – Текст : электронный.

2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.

3. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru/. – Текст : электронный.

4. IPRsmart : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL:http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

5. Лань : электронно.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агенства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/. – Режим доступа : для пользователей организаций-участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.

7. Русская история : электрон. версия журнала / Мультимедийный молодежный портал «Русская история». – Москва, 2008– . – URL: http://rus-ist.ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

8. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Рос. экон. ун-т им. акад. Г.В. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

9. book on lime : электрон. библ. система : дистанц. образование / Изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru. – Текст. Изображение. Устная речь : электронный.

10. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com. – Текст : электронный.

11. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.

12. Научная электронная библиотека elibrary.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru. – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/. – Текст. Изображение : электронный.

14. Официальный сайт барменской ассоциации России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.barclass.ru/ – Загл. с экрана.

15. Официальный сайт Петербургской ассоциации барменов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.mixrest.ru/ – Загл. с экрана.

16. Официальный сайт Международной ассоциации барменов [Электронный ресурс].– Режим доступа: http://iba-world.com/ – Загл. с экрана.

17. Официальный сервер Event Bar Planet Z [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://mobilebar.com.ua/menu/ molecular_cocktails/about/wfa.php

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Диетология и диетотерапия» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения. лекционная аудитория 3301. мультимедийный проектор, ноутбук, переносной экран.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций по всем темам, наборы слайдов, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебною курса.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация рабочей программы по дисциплине «Пищевые и диетические добавки» для обучающихся направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется доцентом кафедры оборудования пищевых производств кандидатом технических наук Владимиров С.В.

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, оборудование перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	Удостоверение о ПК №771802829940, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде 23.05.2022 - 25.05.2022 ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва Удостоверение о ПК №612400025296, 10.09.2022 Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение 08.09.2022 - 10.09.2022 ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону Удостоверение о ПК № 823200007481, 14.11.2022 Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования 01.11.2022 - 14.11.2022 ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта Удостоверение о ПК № 183103166758, 29.05.2024 Культура производства и продовольственная безопасность

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
				15.04.2024-17.05.2024 ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет», Ижевск Удостоверение о ПК №612400044001 Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения 17.09.2024 - 19.09.2024 ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону Диплом о ПП 183100705836, 15.07.2024 г. Профессиональная переподготовка по программе «Разработка и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию». 15.04.2024 – 15.07.2024гг. ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет», Ижевск